I nostri vini

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.



Comune di produzione: San Damiano d'Asti

Vitigno: 100% Barbera

Esposizione: Sud / Sud-Ovest

Vendemmia: Fine Settembre, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: 10-12 giorni di fermentazione e macerazione a contatto delle proprie bucce in botti di acciaio, con temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; sapore asciutto, di corpo; profumo intenso che ricorda ciliegie e frutti rossi extra maturi. Ideale con piatti di carne rossa e selvaggina

Contenuto alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18-20 °C

FG
FRANCO GIACINTO
Azienda Agricola Franco Giacinto
Fraz. Valmolina, 60/2
14015 San Damiano D'Asti (AT)

Fabio – Cell. (+39) 349.1281880
Felice – Cell. (+39) 338.4313933
Mail: vini@cantinafrancogiacinto.it